

Rezept

Zitronen-Vinaigrette

Ein Rezept von Zitronen-Vinaigrette, am 30.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 3 EL Zitronensaft | 1 EL Zitronenmarmelade oder Quittengelee |
| 4 EL kräftige Gemüsebrühe | 1 TL scharfer Senf |
| Salz | Pfeffer |
| 1/2 Bund Petersilie | 1/8 l Sonnenblumenöl oder Olivenöl |
| 1 Sardellenfi let (in Öl, nach Belieben) | 1 Glasflasche (ca. ¼ l), Trichter |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN (ca. 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Zitronensaft, Marmelade oder Gelee, Brühe und Senf in einen hohen Rührbecher geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Mit Öl und eventuell Sardellenfilet in den Rührbecher geben. Mit einem Pürierstab alles zu einer leicht cremigen Vinaigrette pürieren, abschmecken.

4. Zitronen-Vinaigrette mit Hilfe des Trichters in die Flasche füllen. Haltbarkeit: ca. 1 Woche (ohne Kühlung). Sie passt besonders gut zu sommerlichen Gemüsesalaten, zu Salaten mit Hülsenfrüchten, Fisch oder Meeresfrüchten sowie als Marinade für ein Rinderfilet-Carpaccio.